

Pavê Cremoso de Coco e Morango

8 taças



Fácil de preparar

up to 25 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 pacote de wafers de limão
- 1 embalagem Pudim de Coco Dr. Oetker
- 2 xícaras chá de Geleia de morango
- 2 ½ xícaras chá de Leite

Modo de Preparo:

1. Reserve cerca de 4 unidades de wafers de limão para decorar e pique os biscoitos restantes.
2. Prepare o **Pudim Coco Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem:
3. Dissolva o conteúdo deste pacote em 500ml (2 ½ xícaras de chá) de leite.
4. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até levantar fervura. Mantenha por mais 2 minutos e desligue. Reserve.
5. Separe 8 taças de sobremesa ou um refratário de vidro para servir e alterne camadas de biscoito, de pudim e de geleia.
6. Parta os biscoitos reservados ao meio e use como decoração para a última camada.
7. Mantenha a sobremesa na geladeira até a hora de servir.